

Crumble spéculos nectarines -abricots.
Coulis de melon, miel et romarin
8 Personnes



| DENREES | UNITES | QUANTITES | DEROULEMENT |
|--------------------------|--------|-----------|---|
| BASE | | | BASE : Laver les fruits et couper les en dés. Garnir les coupelles et réserver. |
| Nectarine | kg | 0.400 | |
| Abricot | Kg | 0.400 | CRUMBLE : Travailler le beurre avec la farine, ajouter le sucre et les spéculos émiettés. Réaliser des petits morceaux et disposer sur les fruits. Cuire au four à 160°C, refroidir et réserver. |
| CRUMBLE | | | |
| Beurre | Kg | 0.150 | |
| Farine | Kg | 0.150 | |
| Sucre roux | Kg | 0.050 | |
| Spéculos | Pce | 6 | |
| COULIS DE MELON | | | COULIS : Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide. Tailler le melon en deux, épépiner, retirer la peau et couper en gros morceaux. Cuire à feu doux avec le miel et le romarin. Retirer le romarin, mixer, gélifier et refroidir |
| Melon | Pce | 1 | |
| Miel | Kg | 0.100 | |
| Sucre vanillé | Kg | 0.020 | |
| Romarin | Pm | Pm | |
| Gélatine feuille | Pce | 6 | |
| DECOR et FINITION | | | DECOR et FINITION : Décorer les coupelles avec les fruits frais, la menthe et une quenelle de glace ou sorbet. Servir avec le coulis légèrement gélifié |
| Framboise | Pce | 8 | |
| Menthe | Pm | Pm | |
| Glace ou sorbet | L | 0.5 | |
| Abricot / Nectarine | Pce | 1 | |
| Notes personnelles : | | | |